



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
 Via Ciancergo, 25 18020 Dolcedo -Imperia-

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	NATIVES OLIVENÖL EXTRA	
EAN CODE		
PRODUKTIONSGBEIT	Dolcedo Imperia Ligurien Italien	
PRODKTIONSZEITRAUM	Von November bis Januar / Februar	
HALTBARKEIT	18 nach dem Abfüllen in Flaschen	
VERPACKUNG LAGERUNG	Dunkle Glasflaschen im 6er- / 12er- Karton In rostfreien Tanks mit kontrollierter Atmosphäre (Stickstoff)	
ALLERGIESTOFFE: ohne Allergiestoffe		NO GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
DENOMINATION	Natives Olivenöl extra, hergestellt im mechanischen Verfahren	
EIGENSCHAFTEN	Leicht fruchtiges Öl, dickflüssig und von gelber Farbe mit hellgrünen Schatten. Kaltgepresst und nicht filtriert.	
NÄHRWERTE (g x 100 g vom Produkt)	Kcal / Kj 824/3389 Fett 91,6 davon gesättigte Fettsäuren 12,9 Kohlenhydrate 0,0 davon Zucker 0,0 Eiweiß 0,0 Salz 0,0	
LOGISTIK DATEN		
PRODUKT VERPACKUNG	Glasflaschen Kanister aus Metall	1lt. / 100ml. 1lt. / 3lt. / 5lt.
VERPACKUNGS- EIGENSCHAFTEN	Art der Verpackung Stück pro Karton	Pappkarton 6/12
PALETTEN EIGENSCHAFTEN	Art der Palette	Euro cm.80x120